

Macadamia integrifolia Maiden & Betcher, 1897 (Noyer du queensland)

Identifiants : 19298/macint

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Proteaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Proteaceae ;
- Genre : Macadamia ;

- Synonymes : Macadamia ternifolia auct. (non F. Muell.) ;

- Synonymes français : noix de Macadam, noix du Queensland, noix de macadamia, noix australienne, macadamier, noix marteau, noisetier d'australie ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bauplenut, bopplenut, bushnut, macadamia-nut (macadamia nut), nut-oak, popplnut, Queenslandnut, smooth-shell Queenslandnut (smooth-shelled Macadamia), ao zhou jian guo (cn transcrit), echte Macadamianuß (de), glattschalige Macadamia (de), Macadamianuß (de), Queenslandnuß (de), macadâmia (pt), nogueira-do-havaí (pt), macadamia (es), trubbmacadamia (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4,5°C ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (graines^{0(+x),27(+x)} {noyaux/noix^{{{0(+x)}}} } [nourriture/aliment^{μ{{{(dp*)0(+x),27(+x)}}} : crues^{0(+x)} ou cuites^{{{{{{(dp*)0(+x)}}} } {grillées^{27(+x)}}}}] ; et extrait graines^{{{{{{(dp*)}}} : huile^{0(+x)} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : huile alimentaire^{μ{{{(dp*)0(+x)}}} } {en salade^{{{{{{0(+x)}}}}}] comestible^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{{{{0(+x),27(+x)}}} : graines^{0(+x),27(+x)}, noyau, noix^{{{{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{{{{0(+x),27(+x)}}} :

-les noix sont consommées crues bien que certains types sont grillés ; elles peuvent être enrobées de chocolat ou de caroube et utilisées dans les pâtisseries, bonbons, crèmes glacées, des gâteaux et tartes.

-l'huile peut être utilisée avec des salades et plats sautés^{{{{{{0(+x)}}}.

Les noix sont consommées crues bien que certaines sortes soient torréfiées. Ils peuvent être enrobés de chocolat ou de caroube et utilisés dans les pâtisseries, les bonbons, les glaces, les gâteaux et les tartes. L'huile peut être utilisée avec des salades et des plats sautés

Partie testée : noix^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Nuts^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
1.4	3004	719	7.9	0	1.2	3.7	1.3



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par MacadamiaARS.jpg: ARS USDA Macadamia.jpg: Sherry Kang MacadamiaN7NZ.jpg: Kahuroa MacadamiaShellsNZ.jpg: Kahuroa derivative work: Nova (d) [CC-BY-SA-3.0 ou GFDL], via Wikimedia Commons

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Introduit en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Bien qu'il ne soit pas encore courant en Papouasie-Nouvelle-Guinée, c'est probablement l'une des noix à promouvoir. Il s'agit de l'espèce commerciale. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Introduced into Papua New Guinea. Although not yet common in Papua New Guinea it is probably one of the nuts worth promoting. This is the commercial species. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante subtropicale. Il pousse dans les hautes terres sous les tropiques. Il est originaire d'Australie. En Australie, les arbres poussent naturellement dans les forêts tropicales des régions subtropicales. Il convient aux endroits humides. Les sols doivent être bien drainés. Ils ont besoin d'un site abrité car ils souffrent des dommages causés par le vent. Ils réussissent mieux dans les sols riches en humus. Ils peuvent tolérer de légères gelées. Il a été introduit dans d'autres pays d'Australie. Il se porte bien à 1000 à 1200 m d'altitude en Papouasie-Nouvelle-Guinée et atteindra 1700 m. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 9-11^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a subtropical plant. It grows in the highlands in the tropics. It is native to Australia. In Australia trees grow naturally in rain forests in the subtropics. It suits humid locations. Soils need to be well-drained. They need a sheltered site as they suffer from wind damage. They do best in humus rich soils. They can tolerate light frosts. It has been introduced to other countries from Australia. It does well at 1000 to 1200 m altitude in Papua New Guinea and will grow up to 1700 m. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 9-11^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Asie, Australie *, Brésil, Amérique centrale, Chine, Colombie, Îles Cook, Costa Rica, Afrique de l'Est, Éthiopie, Fidji, Guam, Guatemala, Hawaï, Indochine, Indonésie, Kenya, Malawi, Marquises, Mexique, Amérique du Nord, Pacifique, Pérou, Philippines, Samoa, Asie du Sud-Est, Singapour, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Tanzanie, Thaïlande, USA, Venezuela, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia*, Brazil, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Costa Rica, East Africa, Ethiopia, Fiji, Guam, Guatemala, Hawaii, Indochina, Indonesia, Kenya, Malawi, Marquesas, Mexico, North America, Pacific, Peru, Philippines, Samoa, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Tanzania, Thailand, USA, Venezuela, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 14 espèces de Macadamia. Ils sont principalement en Australie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 14 Macadamia species. They are mainly in Australia^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-578-macadamia-integrifolia.html> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Noyer_du_Queensland_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Noyer_du_Queensland_(en_français)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Macadamia_integrifolia ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-50126612 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23036> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 182, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 257 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 663 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 144 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 199 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 200 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 88 ; Cronin, L., 1989, The Concise Australian Flora. Reed. p 155 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 103 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 848 ; Doran, J.C., & Turnbull, J.W. (Eds), 1997, Australian Trees and Shrubs: species for land rehabilitation and farm plantings in the tropics. ACIAR Monograph No 24. p 306 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 6. Lothian. p 263 (Drawing) ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 452 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 189 ; FAO, 1995, Edible Nuts. Non Wood Forest Products 5. ; Flora of Australia Volume 16, Elaeagnaceae, Proteaceae 1. Melbourne: CSIRO Australia (1995) p 422. 421 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 109 ; Greig, D., 1996, Flowering Natives for Home Gardens. Angus & Robertson. p 253 ; Haslam, S., 2004, Noosa's Native Plants. Noosa Integrated Catchment Assn. Inc. p 345 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 188 ; Holliday, I., 1989, A Field Guide to Australian Trees. Hamlyn. p 248 ; Jones D, L, 1986, Ornamental Rainforest Plants in Australia, Reed Books, p 49, 340 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1805 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 154 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 476 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 92 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 89 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 303 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 52 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 23 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Proc. Linn. Soc. New South Wales 21:624. 1897 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 195 ; Ratcliffe D & P., 1987, Australian Native Plants for Indoors. Little Hills press. p 103 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 2 ; Robins, J., 1996, Wild Lime. Cooking from the Bush food garden. Allen & Unwin p 109 ; Smith, K & I., 1999, Grow your own bushfoods. New Holland. Australia. p 92 ; Solomon Islands Ministry of Agriculture, 1996, Solomon Islands: Country report to the FAO International Technical Report of Plant Genetic Resources. Leipzig. p 23 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 469 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 68 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 236 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 33, 147 ; Williams, J.B., Harden, G.J., and McDonald, W.J.F., 1984,

Trees and shrubs in rainforests of New South Wales and Southern Queensland. Univ. of New England, Armidale. p 53, 56 ; Williamson, J., 2005, Useful Plants of Malawi. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 158